

## Press Release

2024年10月25日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 × キッズ食育イベントより

ゴールデンハーベストピザ

### 期間限定「Golden Harvest Pizza」発売

黄金のフルーツほおずきを味わう、白馬ならではの味わいを

期間：2024年11月1日（金）～11月30日（土）



イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、2024年10月20日（日）に、地元農家「ほおずきファーム白馬」とコラボレーションし、小学生を対象にした“フルーツほおずき”の収穫と、シェフとのクッキングをご体験いただける食育イベント「HOZUKI ピッキング フォー キッズ Picking for Kids」を開催しました。また、11月1日(金)より期間限定で、同イベントで小学生も試食し、ご好評をいただいた新メニュー「ゴールデンハーベストピザ Golden Harvest Pizza」を発売いたします。

当ホテルで初となる小学生を対象にしたイベント「HOZUKI Picking for Kids」にてご試食いただいた、ほおずきたっぷりのピザ。旬を迎えた“フルーツほおずき”を、ベースにもトッピングにもふんだんに使い、モチモチしたモッツアレラチーズと合わせました。デザートにもお食事にもなる美味しさが、お子様だけでなく大人の方にもご好評いただき、この度ゲストの皆さまにもお楽しみいただけるようにと、新たに「Golden Harvest Pizza」としてメニュー化いたしました。お口の中で弾ける甘酸っぱいほおずきと、濃厚なチーズのハーモニーを、アツアツのピザでご堪能いただける一皿です。別添えのブラックペッパーをかければ、一段大人の味わいに。当ホテルでしか味わえない逸品を、皆さまでシェアしてお楽しみください。

今後も当ホテルでは、地元白馬村の方々との繋がりを大切に、白馬村の魅力を体験できるイベントを開催してまいります。当ホテルならではの取り組みに、是非ご期待ください。

## ■「Golden Harvest Pizza」について

“フルーツほおずき”の意外な食べ方にご好評が集まったピザを、期間限定にて発売いたします。甘酸っぱいほおずきジャムをベースに、とろけるモッツアレラチーズと、約10個ものほおずきを散らしてジューシーに焼き上げたピザは、色合いも秋らしく、お食事にもデザートにもなる新しい味わいです。子供たちにも大人気だった、当ホテルならではの焼きたてピザを是非お楽しみください。イベント参加者のご意見から生まれた、ブラックペッパーの後がけもアクセントに。大人から子供まで楽しめる逸品です。



イメージ

### 「Golden Harvest Pizza」概要

期 間： 2024年11月1日(金)～11月30日(土) ※除外日：2024年11月25日(月)～28日(木)  
料 金： 2,600円  
場 所： Dining & Bar LAVAROCK

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。  
※記載のメニュー内容、時間は変更となる場合がございます。

#### <ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

## ■イベント「HOZUKI Picking for Kids」レポート

### 【イベント概要】

2024年10月20日(日)、白馬でのフルーツほおずき栽培の第一人者であり、ホテルからもほど近い「ほおずきファーム白馬」とのコラボレーションにて、フルーツほおずきの収穫とホテルシェフ直伝のジャム作りの体験イベントを実施いたしました。クッキングの後は、作ったジャムのほか、フルーツほおずきを使った新商品のピザのご試食も。白馬の大自然により育まれた秋の味覚を、参加者もシェフも一緒に楽しみました。

### 【イベント当日の様子】

イベント当日は、長野県内のみならず、都内からの小学生とその保護者4組9名が集まり、早速「ほおずきファーム白馬」へ。代表の平瀬さんより、白馬のフルーツほおずきの紹介を受けた後、たわわに実ったほおずきを一つずつ手で摘み取りました。ツヤツヤのほおずきのなる様子に、「かわいい」「ピンポン玉みたい」など、楽しい会話も。袋いっぱいほおずきと共にホテルに戻った後は、お揃いのコック帽を被ってシェフと一緒にクッキング。ほおずきが煮崩れ



イメージ



イメージ

てくと、会場にはたちまち良い香りが立ち込めました。

こうして出来上がったほおずきジャムを、シェフおすすめのトーストやヨーグルトにつけていざ美食。「初めて食べたけど美味しい」「甘酸っぱくて止められない」など、様々な感想が寄せられました。この日はシェフ特製のほおずきを使ったピザの試食も。「フルーツほおずきが、まさかピザにするとこんなに美味しいなんて!」と驚きの声が沢山上がり、作ったジャムはシェフによるアレンジレシピと共にお持ち帰りいただきました。収穫と調理体験によって、白馬ならではの味わいを知ってもらった当イベント。最後は参加者の皆様とシェフが一緒になって集合写真を撮り、笑顔で終了しました。

### 《ほおずきファーム白馬について》

雄大な北アルプスの白馬連峰を一望する標高約700mの地にて、化学肥料や農薬を一切用いず、フルーツほおずきを専門に育てる「ほおずきファーム白馬」。代表の平瀬久美子氏が民宿を営む中で、白馬村には特産品といえるものがほとんどなく、これからの観光に危機感を抱いたことから、「食用ほおずき」の栽培に一念発起。2012年から栽培を始め、毎年試行錯誤を繰り返しながら大切に育てたフルーツほおずきは、今や村内のホテルや飲食店のみならず、都内の有名レストランやクルーズトレインなどでも採用され、そこから白馬村の畑へ購入に来る人もいるほど。農業と観光の橋渡しに尽力している。

### 《期間限定夜パフェ「Golden Harvest Parfait」について》

当ホテルでは、「ほおずきファーム白馬」のフルーツほおずきを約15個使った、夜パフェ「Golden Harvest Parfait」をご提供しています。黄金色に輝く北アルプスの紅葉を表現し、甘く煮詰めたほおずきジャムとコンポートをシロップと共に重ね、バニラアイスとサクサク食感のパイ、まろやかなチーズケーキの層に、芳ばしいピスタチオをトッピング。トップには色鮮やかな赤葡萄のアイスと、リボンのような萼(がく)がついたフレッシュほおずきを乗せ、最後にチョコレートを飾っています。お好みで炭酸水を注げば、爽やかなほおずきフロートとしてもお楽しみいただける、秋の夜長にぴったりな一品です。

### **Golden Harvest Parfait 概要**

期 間：～2024年11月30日(土) ※除外日：2024年11月25日(月)～28日(木)

料 金：2,600円

時 間：18:00～22:00(L.O.21:00)

場 所：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※フルーツほおずきの入荷状況によりご提供できない場合がございます。



イメージ



イメージ



イメージ

※記載のメニュー内容および提供期間、時間は変更となる場合がございます。

### **コートヤード・バイ・マリオットについて**

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,265 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](#) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](#) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて X(旧 Twitter)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

---

### **（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）**

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com